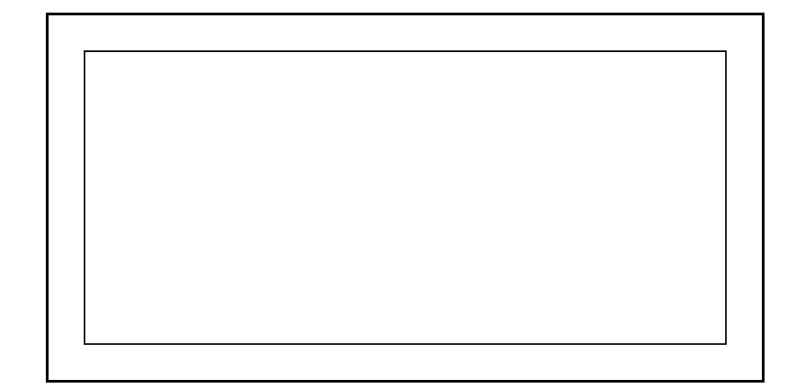
0806_FR_42





Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

CUISEUR A GAZ POUR PATES

ADN 640



04/2008

Fourni par :

Date :

Service Clients :

✉

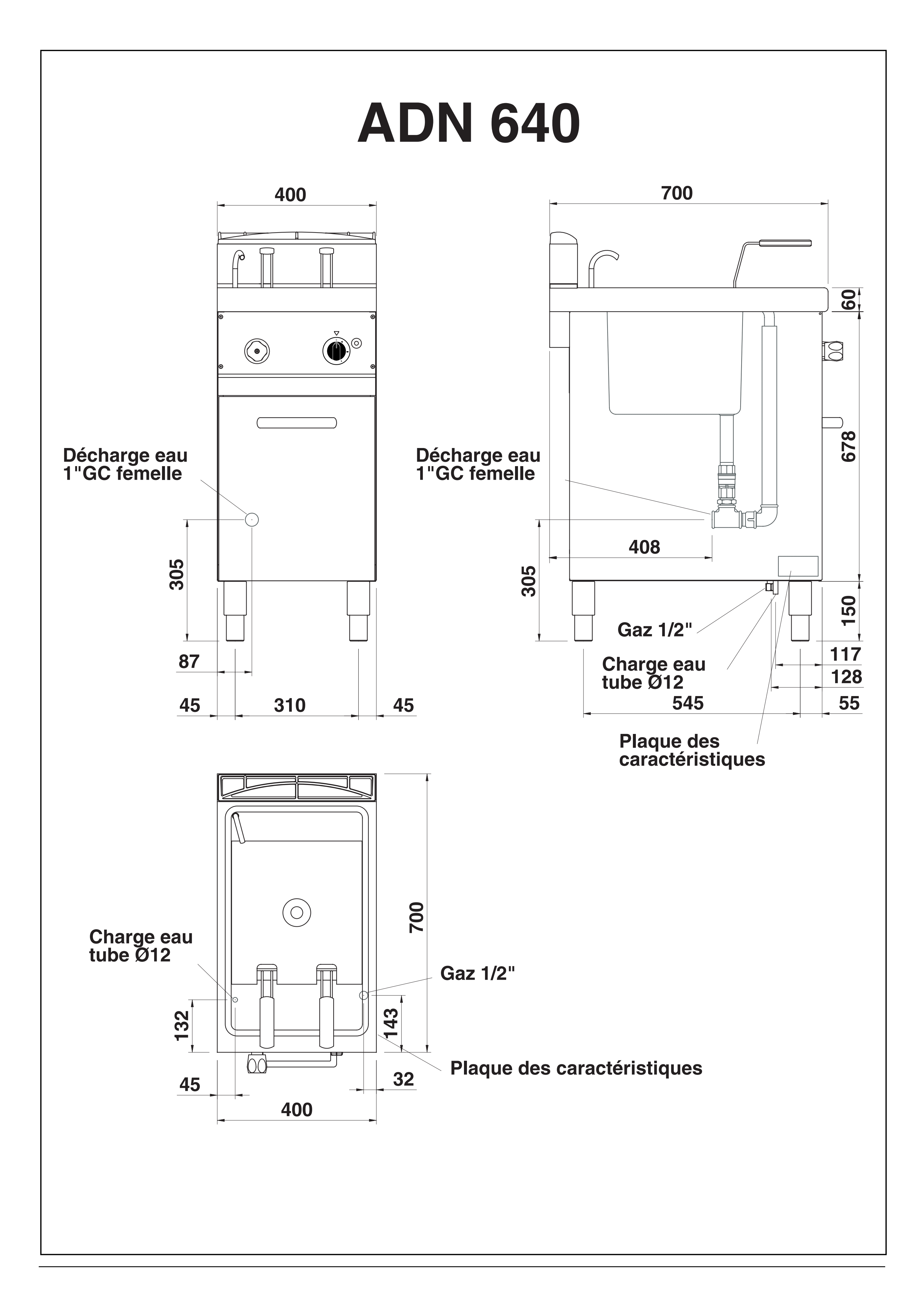
☎

FAX :

email :

SOMMAIRE




ADN 640
400
700
60
678
150
Décharge eau
1"GC femelle
Décharge eau
1"GC femelle
305
408
305
87
45
310
45
Gaz 1/2"
Charge eau
tube Ø12
117
128
545
55
Plaque des
caractéristiques
700
Charge eau
tube Ø12
Gaz 1/2"
132
143
Plaque des caractéristiques
45
32
400

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles cuiseur pour pates à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau 1 pag. 5. La plaque signalétique du modèle est située sur l'appareil, voir représentation schématique. N'utiliser l'appareil que sous surveillance.

CE 0051

TIPO/TYPE

MOD.
ART.
CE N.
N.

Σ Qn kW
MOD. m³/h

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31 28-30/37 mbar

G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm. (LxPxH)	N° Cuves	Capacité	N. CE
ADN 640	Cuiser à pates à gaz	400 x 700 x 900	**1**	26 l	51BS3549

TABLEAU 1

Modèle			**ADN 640**	
Catégorie		**II2E+3+**		
Type de construction		**A**		
Air comburant		**m³/h**	**18**	
Puissance thermique nominale		**kW**	**9.0**	
Puissance thermique minima		**kW**	**3.8**	
Puissance thermique				
Pression de raccordement				
Gaz méthane 2E+	**G20/G25**	**20/25 mbar**		
Gaz liquide 3+	**G30/G31**	**28-30/37 mbar**		
Paramètres raccordement du gaz				
Gaz méthane 2E+		**(HuB = 9.45 kWh/m³) in m³/h**	**0.952**	
Gaz liquide 3+		**(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h**	**0.704**	
Injecteurs Ø 1/100 mm				
Brûleur principal	**G20/G25**	**Puissance thermique nominale**	**230**	
		Capacité calorifique minimale	**Réglable**	
	G30/G31	**Puissance thermique nominale**	**150**	
		Capacité calorifique minimale	**100**	
Nr. d'injecteurs brûleur pilote				
		G20/G25	**Réglable**	
		G30/G31	**20**	
Air primaire distance "A" mm				
		Gaz méthane G20/G25	**22**	
		Gaz liquide G30/G31	**20**	

4 - INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

4.1 Normes de sécurité

- L'installation et le raccordement à l'arrivée du gaz doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé de la Compagnie de distribution du gaz locale. Les dispositions légales en vigueur (en Allemagne VDE, en Autriche ÖVE, en Suisse SEV, etc…) et les conditions de branchement de la compagnie de distribution du gaz doivent être scrupuleusement respectées.
- Prévoir nécessairement un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts; par ex. un interrupteur de sécurité qui permet de débrancher l'appareil du réseau électrique durant les opérations de réparation ou d'installation. Il faudra également installer un interrupteur différentiel automatique à haute sensibilité garantissant la protection contre les effets du contact direct ou indirect avec les éléments sous tension ainsi que contre les courants électriques dispersés à terre (la dispersion de courant maxima admise par les directives en vigueur est d'1 mA/KW).
- Grâce à un point de connexion prévu à cet effet, il est possible de raccorder le mur d'installation à un système de balancement du potentiel. Observer les normes de branchement VDE 0100 T 410 ou celles locales.
- Observer attentivement le schéma électrique! Comparer les données sur la plaquette avec celles qui sont indiquées sur ce livret et l'alimentation électrique présente.
- Ne pas plier, écraser ou endommager les câbles sur les angles vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter le contact avec des surfaces très chaudes.
- Le branchement au réseau doit être effectué avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- Le câble d'alimentation , complètement gainé, doit passer à travers le passe-fil prévu sur l'appareil.
- La pose de dispostifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc.. vérifier que ceux-xi ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité des l'appareils

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Revêtement extérieur en acier.

Le chauffage de l'eau est effectué au moyen un brûleur en acier inox, résistant aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.

La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.

4.3 Montage

4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil doit être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte aspirante (s'informer sur les normes actuellement en vigueur).

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avéreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type du gaz utilisé.

Si le type du gaz indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil ne coïncide pas avec celui de votre réseau, consulter le paragraphe 5.1.10 "Conversion et adaptation".

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière;
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz";
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz liquide";
- Feuille de travail "Installation de dispositifs de consommation du gaz dans le secteur cuisinières industrielles";
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail;
- Directives de la compagnie de distribution du gaz;
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie.

4.3.3 Installation

Avant de procéder à la mise en oeuvre, au brachement du gaz, au contrôle de la puissance, à la conversion ou l'adaptation et la mise en marche, demander l'avis de l'entreprise de distribution du gaz.

4.3.4 Raccordement gaz

Le branchement du raccord R 1/2"de l'appareil à la conduite du gaz peut être fixe ou débranchable en installant le robinet homologué prévu à cet effet.

En cas d'emploi de tuyaux flexibles, utiliser des tuyaux en acier inoxydable et conformes à la norme DIN 3383, partie 1 ou DIN 3384.

Une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

4.3.5 Raccordement eau

Le branchement hydrique peut être effectué à l'aide ou d'un raccord rigide, ou d'un raccord flexible.

Le tube d'entrée a un diamètre de 12 mm.

4.3.6 Évacuation des fumées

Les cuiseur pour pates sont des appareils de type A, par conséquent le raccordement à un système d'évacuation des fumées n'est pas nécessaire.

Pour ce qui concerne la ventilation de la pièce où l'appareil est installé, se référer aux lois en vigueur.

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

5.1.1 Mise en marche

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de bien nettoyer la cuve (voir le chapitre 6.3 "Nettoyage").

Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler si ses caractéristiques (catégorie et type du gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe du gaz distribué localement.

Le cas échéant, effectuer une conversion vers la catégorie du gaz approprié ou bien une adaptation au groupe du gaz disponible (voir paragraphe 5.1.9 "Conversion et adaptation").

Pour la mise en marche, suivre le livret d'instructions fourni avec l'appareil.

5.1.2 Contrôle de la puissance

Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale.

La puissance peut être :

- la puissance nominale indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la puissance au minimum.

Les injecteurs sont répertoriés dans le tableau 1.

La puissance nominale s'obtient également en respectant la pression d'alimentation:

- de 15 à 22 ,5 mbar pour gaz de classe 2 (G20/méthane)
- de 25 à 45 mbar pour gaz de classe 3(G30/butane, G31/propane)

Il est interdit de faire fonctionner l'appareil avec des gammes de pression différentes de celles des gaz mentionnés ci-dessus.

Pour régler la puissance au minimum, se conformer aux indications du tableau 1.

Pour effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, utiliser un contacteur gaz, en appliquant ce qu'on appelle la « méthode volumétrique »

Normalement il suffit de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement pour effectuer le contrôle.

5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement

La pression de raccordement doit être contrôlée avec un appareil pour mesurer la pression des fluides (par ex : un tube en U, résolution min. 0,1 mbar).

Ôter la vis de fixation (pos. 22 fig. 1) du raccord prévu pour mesurer la pression de raccordement et relier le flexible du manomètre: après avoir mesuré la pression, remonter la vis et une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un contacteur du gaz et d'un chronomètre, il est possible de déterminer le volume du gaz arrivant à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur de réglage "E" exprimée en litres par heure (l/h) ou bien en litres par minute (l/min).

Il est calculé selon la formule suivante:

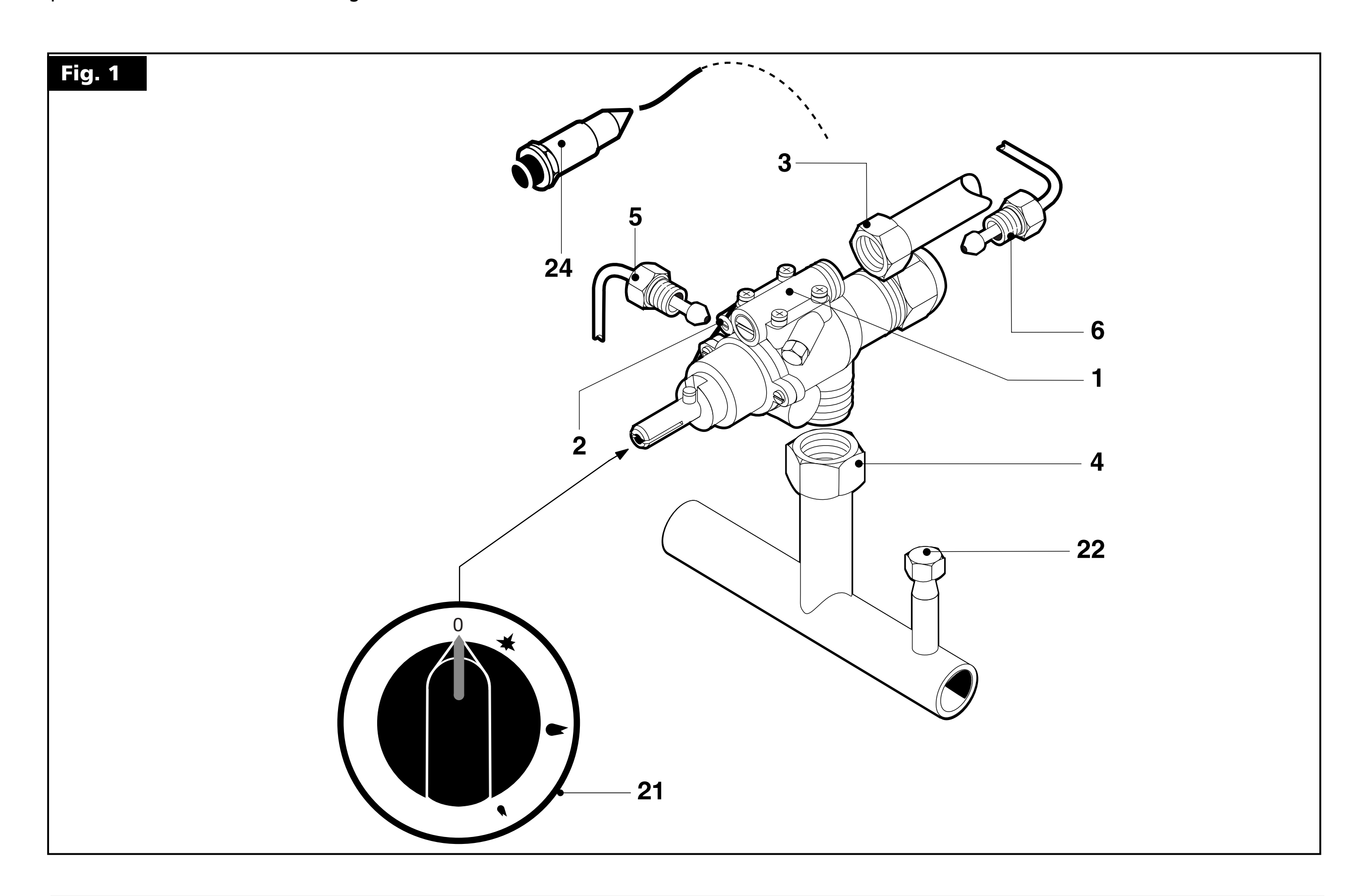
$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Puissance thermique d'exercice}}$$

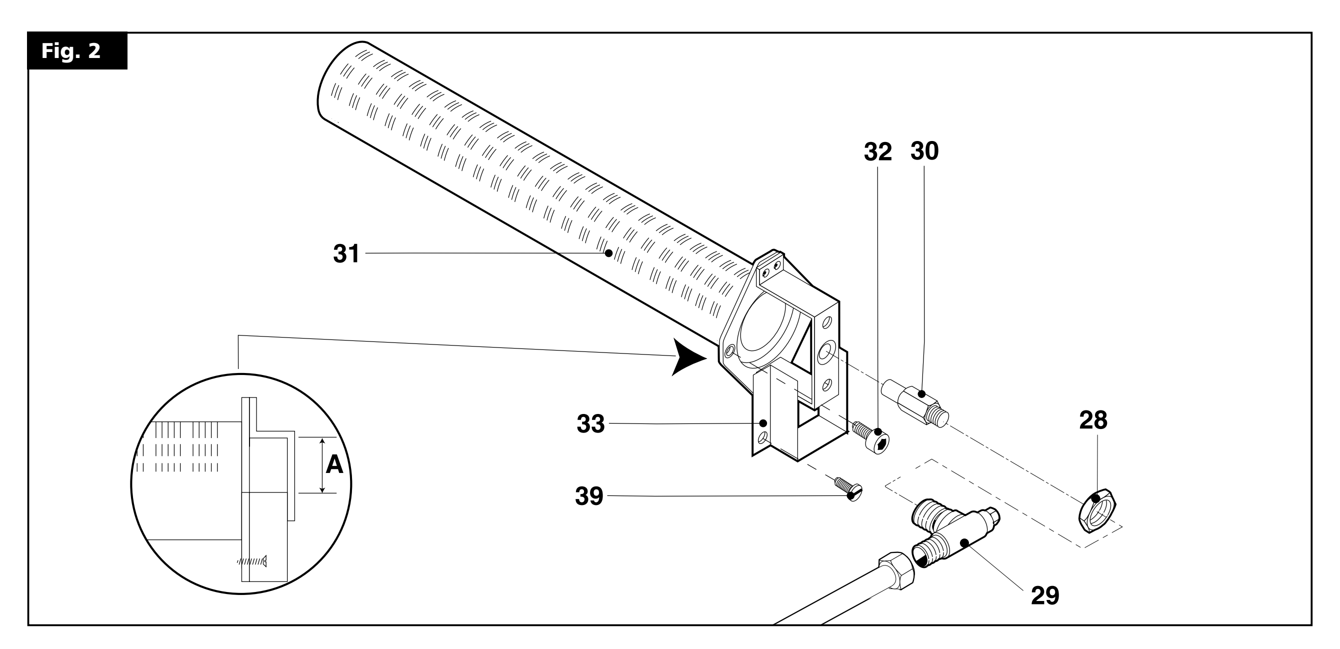
Il est important que le mesurage soit effectué lorsque l'appareil est éteint.

La valeur relative à la puissance thermique peut être demandée à la compagnie du gaz locale.

La puissance nominale et la puissance minima par rapport à la pression nominale s'obtiennent en consultant le tableau relatif au réglage du débit du gaz (tableau 1).

Fig. 1





RECOMMANDATION

⚠ **L'appareil n'est pas équipé de dispositif de préréglage de la puissance nominale.**

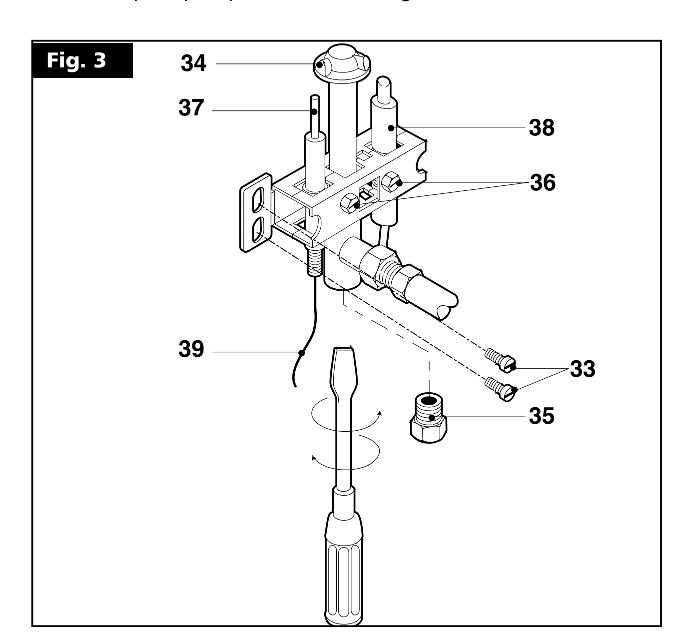
5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide

Vérifier si le type d'injecteur employé correspond aux paramètres du tableau 1.

Contrôler que le réducteur de pression installé ait une pression en sortie conforme aux indications du paragraphe 5.1.2 "Contrôle de la puissance" (vérifiable sur la plaque signalétique de l'appareil ou au la tableau 1).

5.1.6 Contrôle du fonctionnement

- Mettre l'appareil en service suivant les instructions reportées dans le mode d'emploi.
- Vérifier l'absence de fuites du gaz au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.
- Contrôler l'allumage et la formation régulière de la flamme du brûleur principal, pour le minimum également.



- Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

5.1.7 Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer le thermocouple et présenter une forme parfaite; le cas échéant, contrôler la pression du gaz, que le injecteur aussi fauché et du diamètre juste pour le gaz présent, voir tableau 1.

5.1.8 Contrôle de l'air primaire

Le brûleur est équipée d'un réglage de l'air primaire. Distance "A" (fig. 2) voir tableau 1.

Le volume du débit d'air est correctement réglé s'il y a assez de protection contre le soulèvement de la flamme quand le brûleur est froid ou contre le retour de flamme quand le brûleur est chaud.

5.1.9 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions ; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

5.1.10 Conversion et adaptation

Pour passer à un autre type du gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, ou bien à un autre groupe du gaz, se reporter au tableau 1 pour savoir quel est le modèle d'injecteurs approprié au nouveau gaz.

Les injecteurs des brûleurs principaux et pilote pour les autres types du gaz, reportant le diamètre relatif en centième de millimètre, se trouvent dans un sachet fourni avec l'appareil. Si les injecteurs ne sont pas disponibles demandez les à l'usine en donnant le modèle de l'appareil et le numéro de série que Vous trouvez sur la plaquette données techniques. Après avoir terminé la conversion ou l'adaptation au type du gaz, effectuer un contrôle des fonctions de l'appareil tel que décrit au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

5.1.11 Remplacement de injecteur du brûleur

Pour remplacer le injecteur (pos. 30 fig. 2), ouvrir les petites portes. Avec une clé de 12, dévisser l'injecteur du porte-injecteur (pos. 29 fig. 2) et remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis,

voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse. Si nécessaire, démonter le réglage de l'air (pos. 33 fig. 2) en desserrant les vis (pos. 39 fig. 2), pour faciliter l'opération de remplacement.

Une fois monté le nouveau injecteur, rétablir la distance de l'air primaire "A" (fig. 2) voir tableau 1, fixer le capuchon avec la vis prévue à cet effet.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.12 Remplacement de injecteur pilote du brûleur

Pour remplacer le injecteur pilote (pos. 34 fig. 3) ouvrir les petites portes. Dévisser l'écrou (pos. 35 fig. 3) et avec à l'aide d'un tournevis dévisser et emplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1.

Revisser l'écrou en vérifiant que le joint est bien inséré.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.13 Réglage du minimum

La vis du minimum (pos. 2 fig. 1) doit être réglée comme suit:

- en cas de fonctionnement au GPL la visser à fond;
- en cas de fonctionnement au méthane, à l'aide du tableau de flux du gaz, vérifier la valeur en l/mn en correspondance avec la valeur calorifique de fonctionnement (mesurage selon la méthode volumétrique). Utiliser l'appareil selon les instructions. Tourner la cle de commande en position de minimum, régler le flux à l'aide de la vis (pos. 2 fig. 1), (en sens horaire = réduction du flux; en sens anti-horaire = augmentation du flux).

5.2 Entretien



Attention! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an par un personnel qualifie avec licence:

- Contrôle du fonctionnement des dispositifs de réglage et de sécurité ;
- Contrôle du comportement de combustion:
  - Comportement durant l'allumage,
  - Sûreté de la combustion;

Contrôle du fonctionnement selon les critères décrits au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

5.3 Remplacement des composants



Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer cette opération!

Pour remplacer les pièces énumérées ci-dessous, ôter d'abord les cle de commandes, le bandeau de commande (après avoir dévisser les vis de fixation) et débrancher le câble d'alimentation électrique.

5.3.1 Robinet gaz

Desserrer les raccords gaz (pos. 3,4 et 5 fig. 1) et du thermocouple (pos. 6 fig. 1) et remplacer la pièce (pos. 1 fig. 1) rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.3.2 Thermocouple

Dévisser l'écrou (pos. 6 fig. 1) de fixation du thermocouple de la robinet, dévisser les vis (pos. 36 fig. 3) et remplacer la pièce (pos. 38 fig. 3) rassemblant dans la séquence inverse. Pour simplifier l'opération (et toutes celles qui concernent le brûleur pilote), il est possible de retirer les vis (pos. 33 fig. 3) et de positionner le brûleur pilote de façon à ce qu'il soit plus facile d'accès.

5.3.3 Bougie

Ôter le câble (pos. 39 fig. 3) du bougie, dévisser les deux vis (pos. 36 fig. 3) du brûleur pilote et remplacer la bougie (pos. 37 fig. 3). Pour simplifier l'opération (et toutes celles qui concernent le brûleur pilote), il est possible de retirer les vis (pos. 33 fig. 3) et de positionner le brûleur pilote de façon à ce qu'il soit plus facile d'accès.

5.3.4 Brûleur

Retirer le réglage de l'air (pos. 33 fig. 2), en enlevant les vis (pos. 39 fig. 2), dévisser l'écrou qui fixe le porte-buse (pos. 28 fig. 2), et le retirer du brûleur, desserrer les vis (pos. 32 fig. 2) qui fixent le brûleur à la chambre de combustion, baisser le brûleur (pos. 31 fig. 2) pour le libérer du goujon arrière de centrage, ôter le brûleur et remplacer la pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.



Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

6 - MODE D’EMPLOI

6.1 Normes de sécurité relatives à l’utilisation, à l’entretien et à la réparation


• L’appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l’échelle industrielle. L’utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L’entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.


• Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.


• Attention! N’utiliser l’appareil que sous surveillance!


• Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N’utiliser l’appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d’eau pour éteindre de la graisse ou de l’huile enflammée!


• Ne pas laisser les foyer fonctionner à vide.


• Les parties de l’appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l’eau claire.


• Ne pas projeter d’eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière!


• Éteindre l’appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d’eau ou de vapeur à haute pression!


• Éteindre l’appareil avant et durant tout nettoyage.


• Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l’appareil.


• Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.


• Pour les réparations, l’appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).


• Le niveau d’émission sonore de l’appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

RECOMMANDATION


Attention! Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d’impression éventuellement contenues par ce livret d’instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d’apporter toutes les modifications qu’il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d’instructions ne seraient pas respectées.

6.2 Mise en marche


Avant d’utiliser l’appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la cuve avec de l’eau tiède et un détersif, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toute trace d’anti-rouille appliqué à l’usine; essuyer avec un linge propre.

S’assurer que le vidange de l’eau soit fermé.

Remplir d’eau la cuve jusqu’au repère correspondant.

6.2.1 Allumage du pilote du brûleur pilote

Appuyer sur la cle de commande (pos. 21 fig. 1) et la tourner vers la gauche jusquà la position .

Maintenir la cle de commande enfoncée et actionner le bouton-poussoir du pièzoélectrique (pos. 24 fig. 1) simultanément et à répétition jusqu’à ce que la flamme pilote s’allume, elle est visible à travers l’ouverture sur la chambre de combustion. Maintenir la cle de commande enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme pilote s’éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l’opération.

6.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Pour allumer le brûleur principal après avoir allumé le brûleur pilote, porter la cle de commande en position de minimum ou de maximum pour allumer le brûleur principal. Le réglage de la puissance du brûleur doit être faite entre la position de distribution maxime ( ) et minimale ( ) en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.

Tourner la cle de commande vers la droite jusqu’au symbole pour éteindre le brûleur principal.

Pour éteindre la flamme pilote, porter la cle de commande sur la position “0”.

6.3 Nettoyage

- Éviter de laver l’appareil en dirigeant des jets d’eau ou de vapeur à haute pression directement sur l’appareil!
- Ne jamais nettoyer l’appareil avant qu’il ne se soit refroidi.
- Essuyer la superficie à l’aide d'un chiffon doux pour éliminer toute trace de détersif.
- Tous les soirs, après utilisation, nettoyer l’appareil avec soin.
- Avant de commencer le nettoyage, débrancher l’appareil du réseau électrique. Nettoyer les surfaces et toutes les parties en acier avec de l'eau chaude et un produit détergent délicat. Ne jamais employer de produits détergents agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager l’acier.
- Essuyer soigneusement l'appareil.
- Un nettoyage quotidien de l’appareil garantit un fonctionnement optimal et la longévité de l’appareil.

6.4 Arrêt en cas de panne

6.4.1 Que faire en cas de panne

En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet d’arrivée de gaz. Informer le service d’assistance après vente.

6.4.2 Que faire en cas d’inactivité prolongée de l’appareil

Si l’appareil n’est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond que décrit au chapitre 6.5 “Nettoyage de l’appareil et fréquence d’entretien”, ermer le robinet d’arrivée de gaz.

6.5 Nettoyage de l’appareil et fréquence d’entretien


Attention! Ne pas utiliser d’appareil à jet d’eau ou à pression pour laver la cuisinière!

Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l’appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l’appareil. Les parties en “acier inoxydable” doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d’eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d’acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l’emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lord du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d’utiliser de la poudre de pierre ponce.

Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l’eau claire et essuyer avec un chiffon doux.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

6.6 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en "acier inoxydable"

6.6.1 Renseignements utiles sur l'"acier inoxydable"

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'"acier inoxydable" ayant les codes suivants:

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple:

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par:

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

6.6.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"

- La surface des appareils en "acier inoxydable" doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

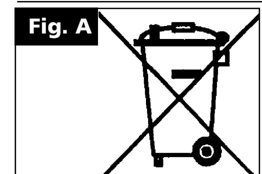
  Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.
- Limiter le plus possible le contact de l'"acier inoxydable" avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'"acier inoxydable".
- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.

  Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.
- Éviter d'endommager la surface en "acier inoxydable", notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'"acier inoxydable" avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

  Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.


Attention! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur!

6.6.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs


Fig. A

Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques.

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.
LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.

WHIRLPOOL EUROPE srl
V.le Guido Borghi, 27
I – 21025 Comerio – VA